A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

10月16日(水)	1人分使用量(g)		注定量	10月17日(木)	1人分使用量(g)		注定量	10月18日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月21日(月)	1人分使用量(g)		注定量	10月22日(火)	1人分使用量(g)		注定量
	小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学	
【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg	【ナン】 ナン 70g ナン 100g ナン 120g	70	100	1056 個 701 個 1151 個	【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg 24 kg	【ソフト麺】 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺 ソフト麺	70 80 90	535 個 521 個 701 個 1151 個	【食パン】 食パン 学校給食用(粉重量) 食パン 学校給食用(粉重量) 食パン 学校給食用(粉重量)	55 65 75	1056 個 701 個 1151 個		
【秋野菜ずっただけ仕立て】 にんじん 根、皮つき、生 ほうれん草 冷凍 (バラ凍結) だいこん 根、皮つき、生 根深ねぎ 葉、軟白、生 かぼちゃ 冷凍ダイスカット まいたけ 冷凍 大豆ペースト (県給) 豆乳 うすくちしょうゆ 削り節(だし用) フレーク節F3(うどんだし用)	10 10 20 5 15 15 20 30 3 1.5 1.5	13 13 26 6.5 19.5 19.5 26 39 3.9 1.95 1.95	34 kg 33 kg 73 kg 16 kg 49 kg 49 kg 66 kg 98 本 9.8 kg 5 kg 5 kg	【キーマカレー】 米ぬか油 口つき にんにく おろし しょうが おろし カレー粉 豚 ひき肉 生 大豆 水煮 ひきわり 食塩 こしょう 白、粉 たまねぎ りん茎、生 にんじん 根、皮つき、生 カットトマト(飛騨) レンズ豆 ドライパック	0.3 0.2 0.3 0.1 25 10 0.08 0.03 50 15 18 10	0.39 0.26 0.39 0.13 32.5 13 0.1 0.04 65 19.5 23.4 13	1 kg 0.7 kg 1 kg 334 g 82 kg 33 kg 257.3 g 99 g 174 kg 51 kg 12 袋 66 袋	【さつま汁(麦みそ)】 若鶏 むね肉 皮つき 1.5cm角 清酒 本醸造酒 ごぼう 根、生 だいこん 根、皮つき、生 こんにゃく 板こんにゃく 精粉 さつまいも 塊根、生 木綿豆腐 根深ねぎ 葉、軟白、生 しょうが おろし 煮干し(だし用パック) 麦みそ	10 2 10 12 10 20 15 5 0.5 2 6	13 2.6 13 15.6 13 30 19.5 6.5 0.65 2.6 7.8	33 kg 6.6 kg 33 kg 44 kg 164 個 76 kg 123 個 16 kg 1.6 kg 26 袋 20 kg	【ミートソース】 牛 ひき肉 冷凍 (県給) 豚 ひき肉 生 大豆たんぱく (ミンチ) たまねぎ りん茎、生 トマトピューレ にんじん 根、皮つき、生 こしょう 白、粉 食塩 ウスターソース ケチャップ 洋風コンソメ ローリエ カットトマト(飛騨) 大豆ペースト (県給) やさしいちほん/ハヤシペース	10 5 5 60 10 15 0.03 0.1 1 22 0.1 0.01	13 6.5 6.5 78 13 19.5 0.04 0.13 1.3 28.6 0.13 0.01	33 kg 16 kg 16 kg 209 kg 11 袋 51 kg 99 g 334 g 3278 g 24 袋 334 g 29 g	【あさりのチャウダー】 米ぬか油 口つき あさり 冷凍 じゃがいも 塊茎、生 にんじん 根、皮つき、生 たまねぎ りん茎、生 調理用普通牛乳 コーンペースト 冷凍 洋風コンソメ こしょう 白、粉 米粉	0.5 20 40 20 30 40 10 1 0.13 0.01	0.65 26 55 26 39 52 13 1.3 0.17 0.01	1.6 kg 66 kg 145 kg 68 kg 105 kg 131 kg 33 kg 3278 g 427.4 g 29 g 10 kg
【切干大根のごまあえ】 ごまつな 葉、生 切干しだいこん(県内産) まぐろ 袋 油漬、フレーク ごま すり うすくちしょうゆ 車糖 三温糖	30 3 7 1 2.2 0.69	39 3.9 9.1 1.3 2.86 0.9	116 kg 20 袋 8 袋 3 kg 7.2 kg 2.3 kg	【グリーンサラダ2】 キャベツ 結球葉、生 きゅうり 果実、生 ブロッコリー 冷凍 米ぬか油 口つき 穀物酢 うすくちしょうゆ 食塩 こしょう 白、粉	20 10 25 1 1.2 0.5 0.15 0.02	26 13 32.5 1.3 1.56 0.65 0.2 0.03	77 kg 33 kg 164 袋 3.3 kg 393.4 g 1.6 kg 497.1 g 70 g	【ひじきのカレー炒め】 みひじき ほしひじき にんじん 根、皮つき、生 ホールコーン 冷凍 ペーコン 短冊(乳・卵なし) 車糖 三温糖 うすくちしょうゆ 洋風コンソメ カレー粉 米ぬか油 口つき	2 16 11 5 1 0.15 0.15 0.5	2.6 20.8 14.3 7 1.3 1 0.18 0.2 0.65	7 kg 54 kg 36 kg 17.01 kg 3.3 kg 2.6 kg 476 g 498.7 g 1.6 kg	【イタリアンソテー】 にんじん 根、皮つき、生 グリーンアスパラガス 冷凍 ペーコン 短冊(乳・卵なし) ホールコーン 冷凍 キャベツ 結球葉、生 調理用マーガリン 食塩 こしょう 白、粉	10 20 5 5 10 1 0.12 0.02	13 26 6.5 6.5 13 1.3 0.16 0.03	34 kg 66 kg 16.39 kg 16 kg 39 kg 3 kg 398.3 g 70 g	【白身魚フライ】 ほきフライ 50g ほきフライ 60g 米ぬか油(揚げ油)	50 60 2.5	1757 個 1151 個 8 kg	
【あゆの富有柿だれ】 あゆ 開き 40g あゆ 開き 50g 米粉 米ぬか油(揚げ油) 車糖 三温糖 うすくちしょうゆ 富有柿ピューレ(県給) 水	40 50 4 2 1.6 2 6.4 0.8	1757 個 1151 個 13 kg 7 kg 5.1 kg 6.4 kg 20.5 kg 3 kg	【ヨーグルトあえ(カクテルゼリ)】 パイナップル パック 黄桃 パック うんしゅうみかん パック ダイゼリー りんご ダイゼリー 巨峰 ヨーグルト 脱脂加糖	10 10 10 15 15 30	19.5 19.5 19.5 19.5 19.5 39	47 kg 47 kg 47 kg 50 kg 49 kg 98 kg	【白身魚のあんかけ】 たら 切り身 50g たら 切り身 60g じゃがいもでん粉 米ぬか油(揚げ油) 水 にんじん 根、皮つき、生 えのきたけ カット みりん 本みりん うすくちしょうゆ 車糖 三温糖 和風だし じゃがいもでん粉	50 60 6 2.5 8 3 3 1.5 1.5 1 0.1 0.2	1757 個 1151 個 19.7 kg 8 kg 26 kg 10 kg 20 袋 4.9 kg 4.9 kg 3.3 kg 325 g 0.7 kg	【小魚アーモンド】 バリッシュ 縦割アーモンド 車糖 三温糖 こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 ごま 白 水	10 5 1.8 0.45 1.1 1.5 1.1	13 6.5 2.25 0.56 1.4 2 1.43	33 kg 16.35 kg 5.8 kg 1.4 kg 3.6 kg 5 kg 4 kg	【牛乳】 普通牛乳	206 206	2908 本			
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本

A 献立明細表

【給食アレルギー様式7】

高山市学校給食センター

10月23日(水)	1人分使用量(g)		注定量	10月24日(木)	1人分使用量(g)		注定量	10月25日(金)	1人分使用量(g)		注定量	10月28日(月)	1人分使用量(g)		注定量	10月29日(火)	1人分使用量(g)		注定量			
	小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学			小学	中学		小学	中学	小学
【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg	【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg	【麦ごはん】 米 精白米 学校給食用 おおむぎ 精麦 強化切断麦	70	100	240 kg	【1食うどん】 学校給食用ゆでめん(うどん) 学校給食用ゆでめん(うどん) 学校給食用ゆでめん(うどん) 学校給食用ゆでめん(うどん)	60		535 袋	【バターパン】 バターコッペパン バターコッペパン バターコッペパン バターコッペパン	45		535 個			
【秋なすのみそ汁】 なす 果実、生 えのきだけ カット 油揚げ わかめ カットわかめ 根深ねぎ 葉、軟白、生 みそ 汁用1 みそ 汁用2 煮干し(だし用パック)	20	26	73 kg	【のっぺい汁(里芋)】 だいこん 根、皮つき、生 にんじん 根、皮つき、生 ごぼう 根、生 根深ねぎ 葉、軟白、生 さといも 乱切り(小) 冷凍 角切り昆布 1~1.5cm角 削り節(だし用) フレーク節F3(うどんだし用) 食塩 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	25	26	76 kg	【飛騨産きのこのみそ汁】 なめこ 生 まいたけ 冷凍 しいたけ 乾カット だいこん 根、皮つき、生 木綿豆腐 根深ねぎ 葉、軟白、生 みそ 汁用2 みそ 汁用3 煮干し(だし用パック)	10	13	33 kg	【飛騨牛うどん】 飛騨牛 もも にんじん 根、皮つき、生 だいこん 根、皮つき、生 根深ねぎ 葉、軟白、生 うすくちしょうゆ めんつゆ 清酒 本醸造酒 食塩 みりん 本みりん 削り節(だし用) フレーク節F3(うどんだし用)	20	26	66 kg	【ミネストローネスープ】 たまねぎりん茎、生 セロリ 葉柄、生 じゃがいも 塊茎、生 にんじん 根、皮つき、生 ペーコン 短冊(乳・卵なし) カットマト(飛騨) アルファベットマカロニ 米ぬか油 口つき 食塩 洋風コンソメ ケチャップ 食塩 こしょう 白、粉 ローリエ	25	32.5	82 kg	30	30	87 kg
【れんこんきんぴら】 れんこん 水蒸スライス にんじん 根、皮つき、生 つきこんやく しいたけ 乾カット 米ぬか油 口つき みりん 本みりん 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 車糖 三温糖 一味とうがらし ごま 白	25	28.6	74 kg	【茎わかめの炒め煮】 鶏肉 もも 皮つき 1cm角 茎わかめ にんじん 根、皮つき、生 つきこんやく むぎ えだまめ 冷凍 しいたけ 乾カット 米ぬか油 口つき 車糖 三温糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 和風だし 水	15	19.5	51 kg	【揚げ豚のトマトだれ】 豚肉 ひょうし切り しょうが おろし 清酒 本醸造酒 米粉 米ぬか油(揚げ油) 車糖 三温糖 こいくちしょうゆ カットトマト(飛騨)	10	13	33 kg	【五目野菜ソテー】 にんじん 根、皮つき、生 もやし 生 ほうれん草 冷凍(バラ凍結) 焼きかまぼこ スライス くすきり 乾 米ぬか油 口つき 食塩 清酒 本醸造酒 こしょう 白、粉 うすくちしょうゆ	10	13	34 kg	【キャベツソテー】 キャベツ 結球葉、生 ホールコーン 冷凍 ウイナー スライス(チルド) 米ぬか油 口つき 食塩 こしょう 白、粉	15	19.5	49 kg	35	45.5	135 kg
【鶏肉の香味焼き】 鶏肉 もも 皮つき(数) 60g 鶏肉 もも 皮つき(数) 80g にんにく おろし しょうが おろし こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 車糖 三温糖	60	80	1151 個	【揚げ出し豆腐】 揚げ出し用豆腐(数) 40g 揚げ出し用豆腐(数) 60g 米ぬか油(揚げ油) だいこん 根、皮つき、生 なめこ サイズ小 うすくちしょうゆ 車糖 三温糖 みりん 本みりん	6	7.8	20 kg	【お米のムース】 お米のムース(飛騨のお米)	40	52	131 kg	【ねぎ焼きのソースかけ】 ねぎ焼き 50g ねぎ焼き 60g ウスターソース トマトペースト(飛騨) 車糖 三温糖	40	52	131 kg	【とり肉とレバーのカレー風味】 鶏肉 もも 皮つき 1.5cm角 しょうが おろし 清酒 本醸造酒 加熱レバー じゃがいもでん粉 米ぬか油(揚げ油) 水 車糖 三温糖 みりん 本みりん こいくちしょうゆ カレー粉 縦割アーモンド	40	52	131 kg	26	33.8	85 kg
【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本	【牛乳】 普通牛乳	206	206	2908 本			